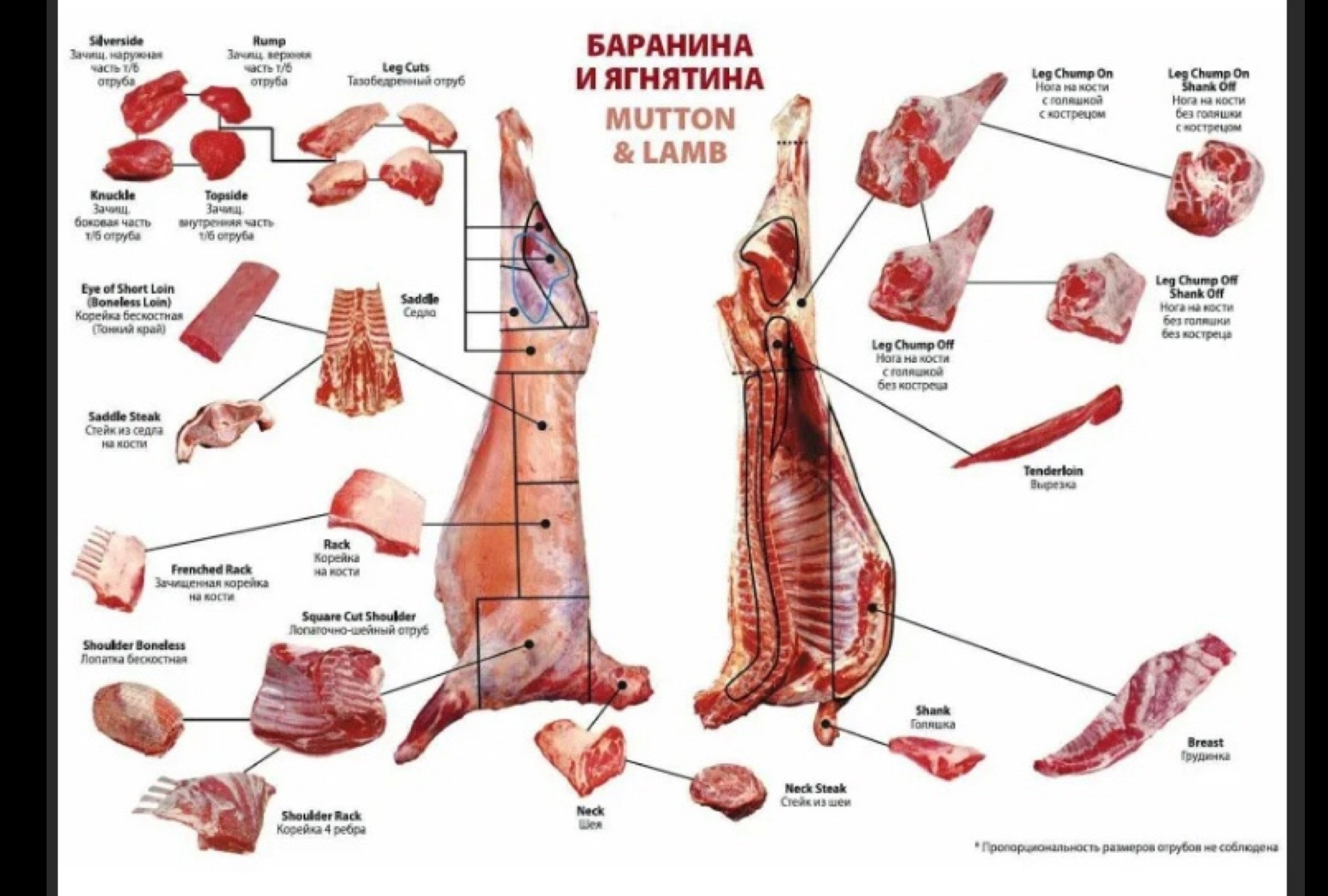

БАРАНИНА
И ЯГНЯТИНА
MUTTON
& LAMB
Silverside
Зачищ. наружная
часть т/б
отруба
Rump
Зачищ. верхняя
часть т/б
отруба
Leg Cuts
Тазобедренный отруб
Knuckle
Зачищ.
боковая часть
т/б отруба
Topside
Зачищ.
внутренняя часть
т/б отруба
Eye of Short Loin
(Boneless Loin)
Корейка бескостная
(Тонкий край)
Saddle
Седло
Saddle Steak
Стейк из седла
на кости
Rack
Корейка
на кости
Frenched Rack
Зачищенная корейка
на кости
Square Cut Shoulder
Лопаточно-шейный отруб
Shoulder Boneless
Лопатка бескостная
Shoulder Rack
Корейка 4 ребра
Neck
Шея
Neck Steak
Стейк из шеи
Leg Chump On
Нога на кости
с голяшкой
с кострецом
Leg Chump On
Shank Off
Нога на кости
без голяшки
с кострецом
Leg Chump Off
Shank Off
Нога на кости
без голяшки
без костреца
Leg Chump Off
Нога на кости
с голяшкой
без костреца
Tenderloin
Вырезка
Shank
Голяшка
Breast
Грудинка
* Пропорциональность размеров отрубов не соблюдена



КРЕСТЕЦ
КОРЕЙКА
ЛОПАТКА
ШЕЯ
БЕДРО
ГРУДИНКА
ГОЛЕНЬ

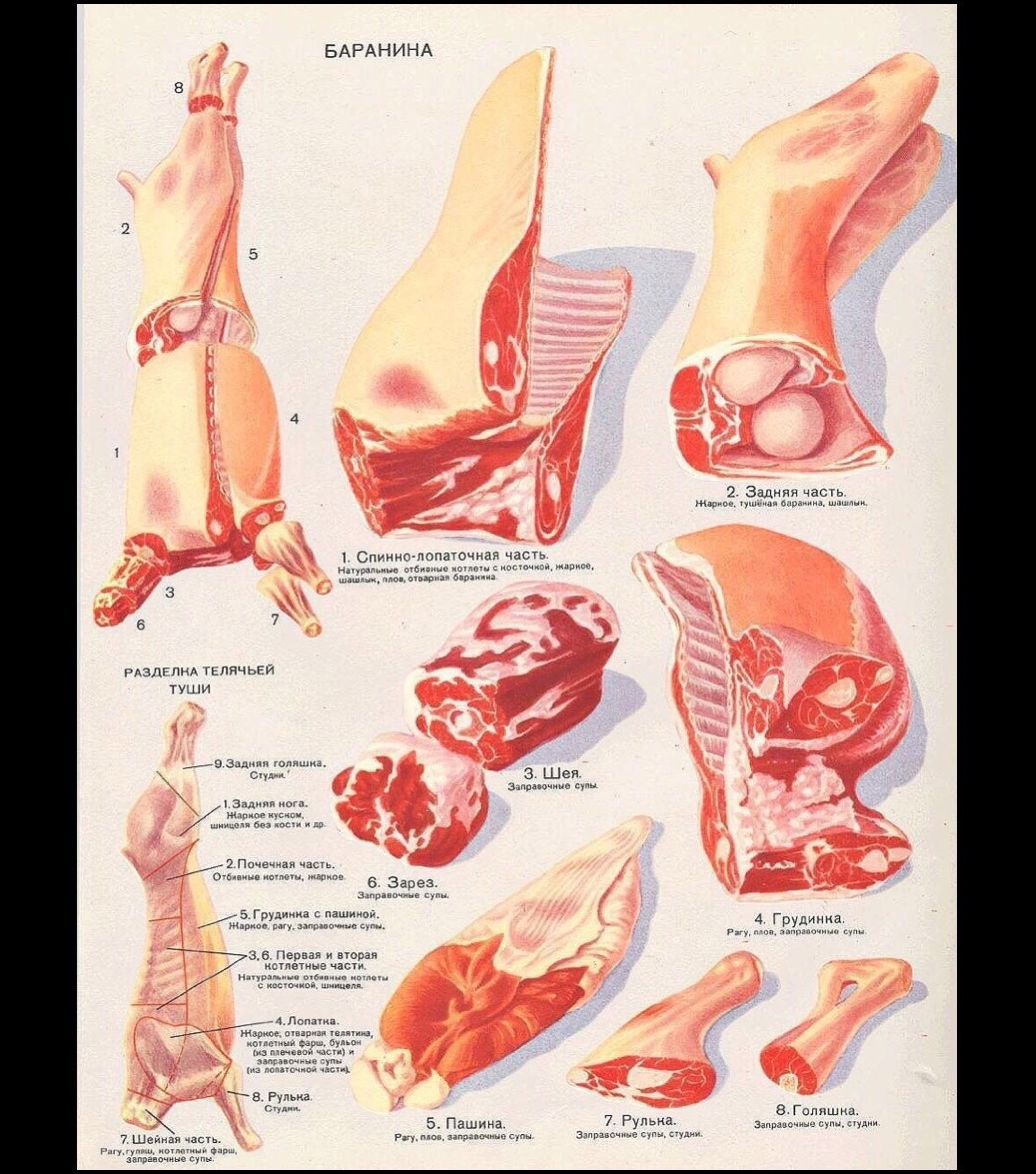
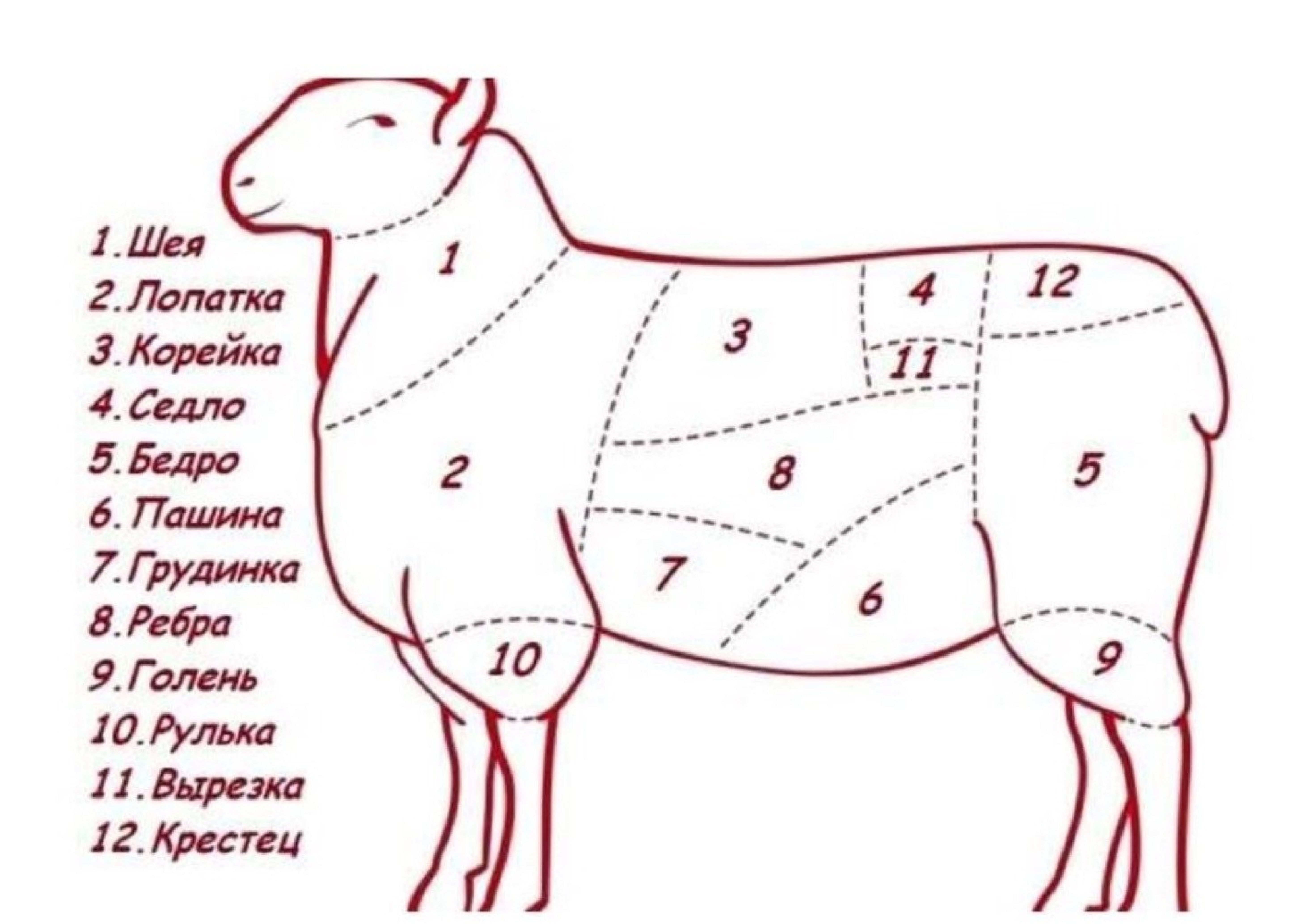
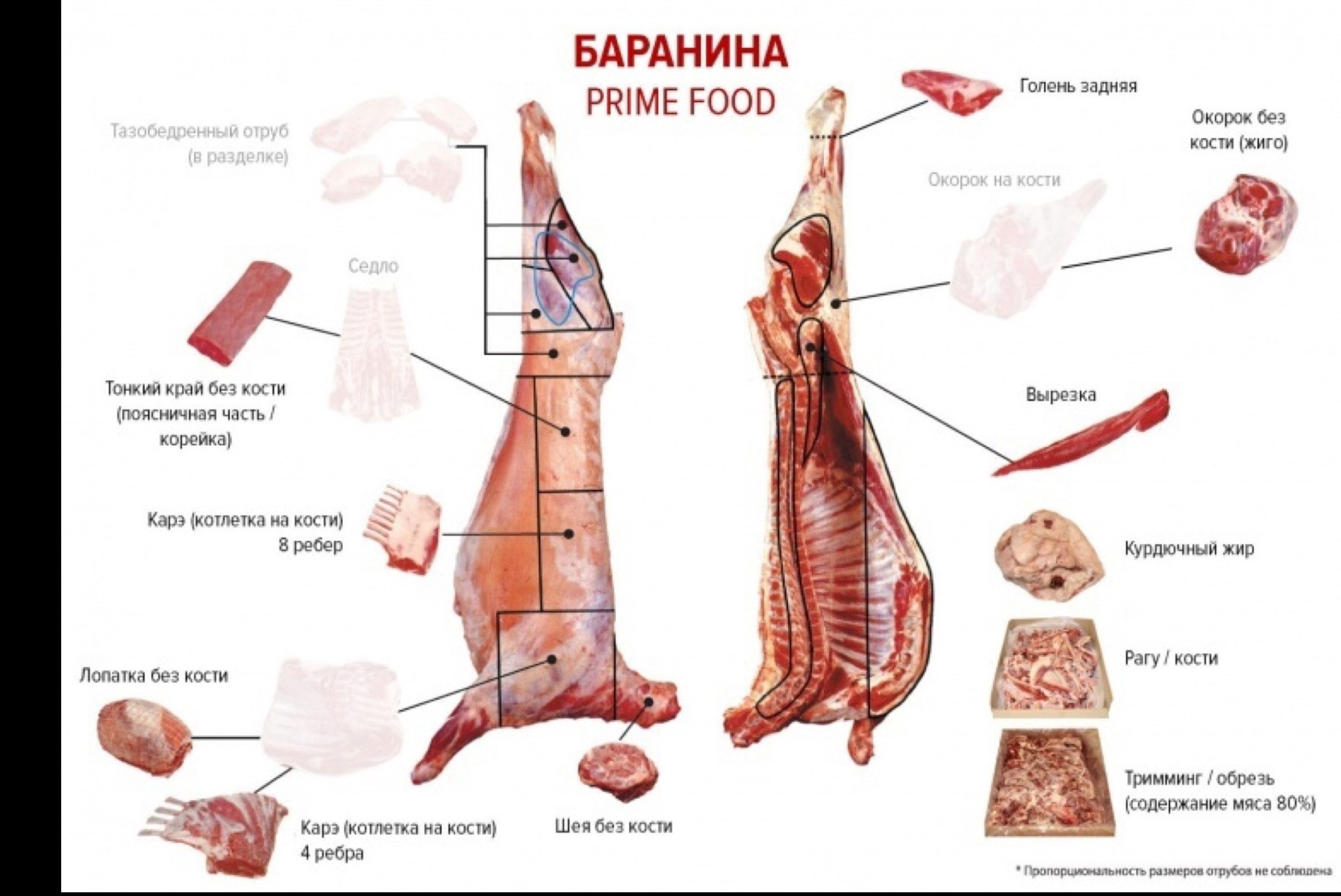

БАРАНИНА
8
2
5
4
1
3
6
7
1. Спинно-лопаточная часть.
Натуральные отбивные котлеты с косточкой, жаркое, шашлык, плов, отварная баранина.
2. Задняя часть.
Жаркое, тушёная баранина, шашлык.
3. Шея.
Заправочные супы.
6. Зарез.
Заправочные супы.
4. Грудинка.
Рагу, плов, заправочные супы.
5. Пашина.
Рагу, плов, заправочные супы.
7. Рулька.
Заправочные супы, студни.
8. Голяшка.
Заправочные супы, студни.
РАЗДЕЛКА ТЕЛЯЧЬЕЙ ТУШИ
9. Задняя голяшка.
Студни.
1. Задняя нога.
Жаркое куском, шницеля без кости и др.
2. Почечная часть.
Отбивные котлеты, жаркое.
5. Грудинка с пашиной.
Жаркое, рагу, заправочные супы.
3, 6. Первая и вторая котлетные части.
Натуральные отбивные котлеты с косточкой, шницеля.
4. Лопатка.
Жаркое, отварная телятина, котлетный фарш, бульон (из плечевой части) и заправочные супы (из лопаточной части).
8. Рулька.
Студни.
7. Шейная часть.
Рагу, гуляш, котлетный фарш, заправочные супы.

Схема разделки баранины




БАРАНИНА
PRIME FOOD
Тазобедренный отруб
(в разделке)
Седло
Тонкий край без кости
(поясничная часть /
корейка)
Карэ (котлетка на кости)
8 ребер
Лопатка без кости
Карэ (котлетка на кости)
4 ребра
Шея без кости
Голень задняя
Окорок без
кости (жиго)
Окорок на кости
Вырезка
Курдючный жир
Рагу / кости
Тримминг / обрезь
(содержание мяса 80%)
* Пропорциональность размеров отрубов не соблюдена

